شامی کباب

تیاری کا وقت : 15-20 منٹ

پکانے کا وقت : 30 منٹ

اجزا

قیمہ دو سو پچاس گرام (ہاتھ کا بنا ہوا)

چنے کی دال چار کھانے کے چمچ (پانی میں بھگولیں)

زیرہ آدھا چائے کا چمچ

سونف ایک چائے کا چمچ

دھنیا ایک چائے کا چمچ (ثابت)

چھوٹی الائچی دو عدد

لال مرچ چھ عدد (ثابت)

نمک ایک چائے کا چمچ

ادرک ایک چائے کا چمچ (باریک کٹی ہوئی)

لہسن کے جوئے چار عدد

آلو ایک عدد (اُبلا ہوا)

انڈا ایک عدد

ہرا دھنیا دو کھانے کے چمچ

پودینہ دو کھانے کے چمچ

ہری مرچ دو عدد

گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)

تیل تلنے کے لیے

ترکیب

ایک پتیلی میں قیمہ، چنے کی دال، زیرہ، سونف، ثابت دھنیا، چھوٹی الائچی، ثابت لال مرچ، نمک، ادرک اور لہسن کے جوئے دو گلاس پانی کے ساتھ اُبلنے کے لیے ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔

جب پانی خشک ہو جائے اور تمام اجزاء گل جائیں تو انھیں ٹھنڈا کریں۔

اب اس میں آلو ڈال کر چوپر میں پیس لیں۔

اب اس میں انڈا، ہرا دھنیا، پودینہ، ہری مرچ اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔

کباب کی شکل دے کر گرم آئل میں شیلو فرائی کرلیں۔

0307-8162003